

Baguette Panevero  
Pour environ !60 baguettes



## 1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

10000 g de farine T55  
6000 g d'eau  
1500 g Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano  
200 g de sel  
60 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 29 - 31°C.  
Pointage (T°ambiante / 25°C) : 16 - 20 heures.  
Poids des pâtons : 300 g.  
Apprêt : 20 min.  
Cuisson à 290°C décroissante : 25 min.